

## DAFTAR PUSTAKA

- Astrida Renata L, *Profil Asam Lemak dan Trigliserida Biji-Bijian*, Skripsi: Institut Pertanian Bogor, Bogor, 2009, hlm. 22.
- Blumethal, M.M. 1996. Frying technology. Bailey's Industrial Oil and Fat Technology; Edible Oil and Fat Product: Product and Application Technology (4th ed., Vol 3). Wiley-Interscience Publication. New York. pp. 429-482
- Cheney B, (2005), Introduction to Scanning Electron Microscopy
- Desminarti, Susi dan Joniarta, Edi. 2007. Upaya Peremajaan Dan Penyerapan Logam Minyak Goreng Industri Makanan Tradisional Dengan Memamfaatkan Bioadsorben Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS). J. Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. Vol 9, No 2, Hlm 85-93. Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Sumbar
- Dzakiy A. M., Sulistyoningsih M., Ristanto., Rakmawati R, Handayani D, E; *Pemamfaatan Limbah Tanaman Rambutan sebagai Pupuk dan Sirup dikelurahan Ngadirgo Mijen Semarang*, Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM), Lembaga dan Pengamndian kepada Masyarakat IKIP PGRI, Semarang, 2013.
- Elmatris, YustiniAlioes. 2003. Pengaruh terhadap kejenuhan asam lemak. Universitas Andalas, Padang.
- Farag, R. S. and A. M. Basuny, 2009. Improvement in the quality of used sunflower oil by organic and inorganic adsorbents. J. International Food Sci Technol, 49: 1802-1808.
- Farag, R. S., A. M. Basuny, and S. M. Arafat, 2009 Use of agricultural waste hull ashes for the regeneration of fried sunflower oil quality. J. International Food Sci and Technol 49: 1850-1856.

Fitriana, A, 2012. *Biji Rambutan (Nephelli Lappacei L) sebagai obat herbal diabetes Mellitus (DM)*, Tugas Mandiri Terstruktur, Dinas Pendidikan Pemuda dan Olah raga SMA Negeri 1 Kutowinangun, Kutowinangun.

Ghidurus, M., Turtoi, M., Boskou, G., Niculita, P., Stan, V. 2010. Nutritional and health aspects related to frying. *Romanian Biotechnological Letters*. Vol. 15, no 6.

Ginting, Fransiswa. 2011. *Pemurnian Minyak Jelantah dengan Menggunakan Zeolit Aktif dan Arang Aktif*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

Girsang, ermi., 2015. The purification of waste cooking oil based on lipid profiles measurements by Using skin of *salacca zalacca*, *J. Chemical and Pharmaceutical Research*, 7(9S):59-65.

Gomes G. N., F.T. Barbosa., R.F Radaeli, M.F Cavanal, M. M Aires dan F. Zaladek G. 2005, *Effect of D-  $\alpha$ -tocopherol on tubular nephron acidification by rats with induced diabetes mellitus*. *J. Brazilian Medical and Biological Research* 38, pp. 1043-1051.

Hermawati Rahayu, Lucia. 2013. *Regenerasi Minyak Jelantah Secara Adsorbsi Menggunakan Ampas Pati Aren Dan Bentonit Pada Berbagai Variasi Adsorben*. Akademi Kimia Industri Santo Paulus, Semarang.

Jusup, S.A., Raharjo, S.S. 2010. *Efek Ekstrak Daun Krokot (Portulaca oleracea L.) Sebagai Anti Oksidan Alami Terhadap Kadar Alanin Transaminase (ALT) dan Gambaran Histologi Sel Hepar Rattus norvegicus L. yang Diberi Minyak Goreng deep frying*. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.

Ketaren,S. 2005. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta;Penerbit Universitas Indonesia. Halaman 284.

Koch, A., KÖnig, B., Spielmann, J., Leitner, A., Stang, G.L., Eder,K. 2007. Thermally Oxidized Oil Increases the Expression of Insulin-Induced Genes and Inhibits Activation of Sterol Regulatory Element-Binding Protein-2 in Rat Liver. *J. Nutrition: Biochemical, Molecular, and Genetic Mechanisms* 137

Kochhar, S.P and J.B. Rossell, 1990, *Detection, estimation and evaluation of anti oxidants in food systems*, Di dalam: Hudson, B.J.F (Ed), *Food Antioxidants*. Elsevier Applied Science, New York, Pp: 19-64.

Kurniadin, Adi dan Murdiono. 2011. *Penjernihan Minyak Goreng Bekas dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Arang Biji Salak*. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Diponegoro.

Krishnamurthy, R.G. dan Vernon C. W. 1996. Salad oil and oil-based dressings: Bailey's Industrial Oil and Fat Technology; Edible Oil and Fat Product: Product and Application Technology (4th ed., Vol 3). Wiley- Interscience Publication. New York. pp. 193-224

Liska Yunita Sari, S.P, *Panduan Budidaya Rambutan Varietas Unggul*, Pustaka Baru Press, Yogyakarta, hlm. 24.

Maskan, M. dan H.I. Bagci. 2003. The Recovery of Used Sunflower Seed Oil Utilized in Repeated Deep Fat Frying Process. *J. European Food Research and Technol.* Vol 218 : 26-31.

Nicolet, (2001). *Introduction to Fourier Transform Infrared Spectrometry*, Thermo Nicolet

Nur, Ramla. 2012. *Pemurnian Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif Dari Sabut Kelapa*. Jurusan Kimia, Universitas Negeri Papua.

O.D. Samuel et al., 2013. Production of Biodiesel from Nigerian Restaurant Waste Cooking oil using Blender. *J. International Renewable Energy Research.* Vol 3 : No 4

Pakpahan, Julius Fernando., Tambunan, Tomas., Harimby, Agnes., Ritongga, M Yusuf., 2013. Pengurangan FFA dan warna dari minyak jelantah dengan adsorben serabut kelapa dan jerami. *J. Teknik Kimia USU*, Vol.2, No1.

Pari, Gustan. *Arang Aktif Serbuk Gergaji Kayu sebagai Bahan Adsorben pada Pemurnian Minyak Goreng Bekas*. Pusat Litbang Hasil Hutan Institut Pertanian Bogor.

PerkinElmer. 2005. FT-IR Spectroscopy, PerkinElmer Life and Analytical Sciences.

Putra, Alvian. 2012. *Recovery Minyak Jelantah Menggunakan Mengkudu sebagai Absorben*. Jurusan Teknologi Kimia Industri, Politeknik Negeri Lhokseumawe.

Poladitya, B. *Biji Rambutan sebagai Alternatif makanan baru*, 2012.

Przybylski, R. 2000. Effect of Oils and Fats Composition on Their Frying Performance.

Ubaidillah, Ibnu. 2009. *Pemurnian Minyak Jelantah dengan Kulit Pisang Kepok Musa paradisiacal Linn untuk Pedagang Makanan di Gelap Nyawang*. Jurusan Kimia, Institut Teknologi Bandung.

R, Wannahari. dan M.F.N Nordin. 2012. *Reduction of Peroxide Value in Used Palm Cooking Oil Using Bagasse Adsorbent*. J. American International Contemporary Research Vol. 2 No. 1. Faculty of Agro Industry & Natural Resources Universiti Malaysia Kelantan, Malaysia.

Shofia, Vivi, Aulsnni'am, Mahdi Chanif. 2013. *Studi Pemberian Ekstrak Rumput Laut Coklat (Sargassum Prismaticum) Terhadap Kadar Malondialdehid Dan Gambaran Histologi Jaringan Ginjal Pada Tikus (Rattus Norvegicus) Diabetes Melitus Tipe 1*. J. kimia student, Vol.1, No. 1 pp199-125. Universitas Bramawijaya Malang.

Standar Minyak Indonesia 3741:2013, Tentang Minyak goreng

Tirtawanata, T.C. 2006. *Makanan dalam Perspektif Al-Qur'an dan Ilmu Gizi*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.

US National Cholesterol Education Program (NCEP)–2001

Widya Astuti, Ayu. 2015. *Removal of Methyl Red from Aqueous Solution by Nephelium lappaceum*. Laboratory of Analytical Environmental Chemistry, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, Andalas University, Padang. Indonesia., 1-12.

Yustina. R.R Aisha Nastiti Rahayu., Cardosh, Syafira R. 2014. Pengaruh massa bioadsorben dari enceng gondong pada proses pemurnian minyak sawit mentah (CPO). Universitas Muhammadiyah University Jakarta. ISSN : 2407 – 1846.

